



Zartes Hähnchen mit Cashews

auf orientalischem Kichererbsensalat



30-40min



2 Personen

Heute gibt es eine Extraportion Proteine, wenn saftiges Hähnchenfleisch auf knackige Cashews und feine Kichererbsen trifft. Der bunte Salat zum Huhn mit Gurke, Paprika und leckeren Kräutern wird mit Zitrone herrlich frisch angemacht und mit cremigem Joghurt serviert. Mit süß-säuerlichem Granatapfelsirup und orientalischen Gewürzen zubereitet ein Traum wie aus Tausendundeiner Nacht.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Packung Cashewkerne ¹⁵
- 1 Minigurke
- 1 rote Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Packung Rosinen ¹²
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 15g frischer Dill, Minze & Petersilie
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

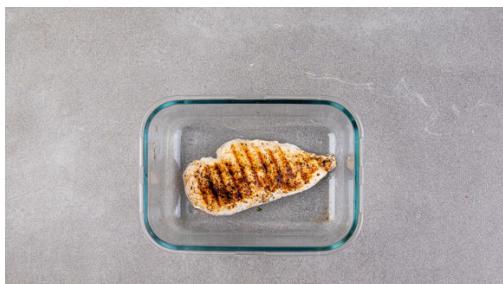
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 669kcal, Fett 28.2g, Kohlenhydrate 54.7g, Eiweiß 41.3g



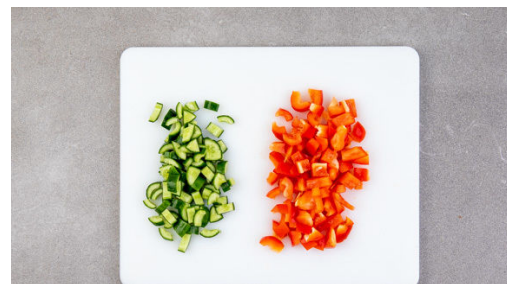
1. Fleisch grillen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1-2EL Olivenöl, **1/2TL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer einreiben. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das **Fleisch** auf jeder Seite ca. 2Min. grillen, dann in eine Auflaufform geben und 6-7Min. im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die **Cashews** während der letzten 3Min. mitrösten.



4. Kichererbsen zubereiten

Die **Kichererbsen samt Flüssigkeit** mit der **1/2 der restlichen Gewürzmischung**, den **Zwiebeln** und den **Rosinen** in einen mittelgroßen Topf geben, das **Brühwürz** unterrühren und alles einmal aufkochen lassen. Ggf. etwas Wasser dazugeben, dann den Topf vom Herd nehmen.



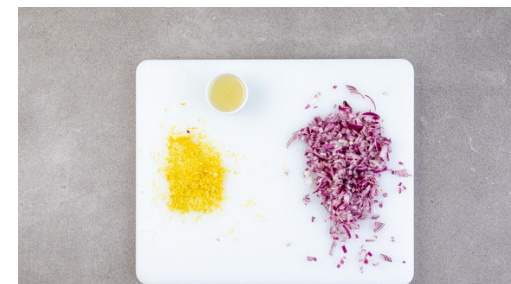
2. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und das weiche Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen. Die **Gurkenhälften** nochmals längs halbieren und dann quer in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in gleich große Würfel schneiden.



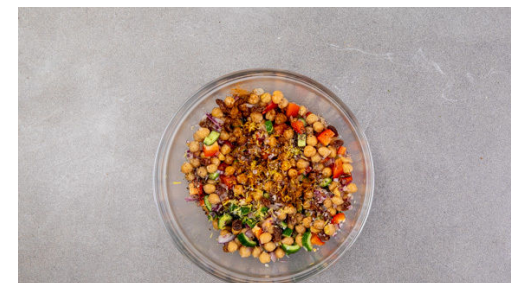
5. Kräuter schneiden

Die **Dillspitzen**, die **Minzeblätter** und die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Joghurt** mit Salz und Pfeffer sowie etwas **Zitronensaft nach Geschmack** verrühren.



3. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



6. Salat anrichten

Die **Gurken-** und die **Paprikawürfel** mit den **Kichererbsen** und 1-2EL Olivenöl vermengen und mit dem **Zitronensaft** und -**abrieb nach Geschmack**, der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** dünn aufschneiden, auf dem **Salat** anrichten und mit dem **Joghurt**, den **Nüssen**, den **Kräutern** und der **Granatapfelmelasse** garniert servieren.